



نکات طلایی درباره قهوه

ترفندهایی که فقط باریستاها می دانند

هدیه ای از سایت کافیا

www.cafia.ir



به نام خدا

سلام

از اینکه سایت کافیا را دنبال می‌کنید، از شما ممنونیم.

طبق قولی که به شما دادیم می‌خواهیم در این کتابچه کوچک، چند نکته بسیار جالب درباره قهوه به شما یاد بدهیم.

ترفندهایی که فقط حرفه‌ای‌ها می‌دانند.

پس شروع می‌کنیم.

فهرست نکات و ترفندها

۱. چگونه اسپرسوی حرفه‌ای درست کنیم؟ ۲
۲. مزه‌ی قهوه را بهتر حس کنید ۳
۳. چرا بعضی‌ها بعد از خوردن قهوه هم آب می‌خورند؟ ۴
۴. چه کنیم قهوه مان زود سرد نشود؟ ۶
۵. یک کیلو قهوه چند فنجان اسپرسو می‌دهد؟ ۶
۶. بهترین نوع قهوه برای اسپرسو چیست؟ ۷
۷. درست کردن یک خامه ساده برای اسپرسو ۸

۱. چگونه اسپرسوی حرفه‌ای درست کنیم؟

برای اینکه اسپرسوی شما مثل اسپرسوهای کافه‌ها بشود، قهوه شما نباید شوک شود. یعنی قهوه نباید یک دفعه سرد و گرم شود.

دو کار باید انجام بدهید:

اول اینکه پرتافیلتر (سبد قهوه) را گرم کنید و بعد توی آن قهوه بریزید.

خوشبختانه خود اسپرسوساز بعد از چند دقیقه پرتافیلتر را گرم می‌کند (دست بزنید متوجه می‌شوید).



قبل از ریختن قهوه در پرتافیلتر، باید آن را گرم کنید. چه با دستگاه، چه با سستن با آب جوش

اما اگر می خواهید پرتافیلتر را بشویید و یک فنجان دیگر درست کنید، با آب داغ آن را بشویید و یا صبر کنید تا دستگاه خودش فیلتر را گرم کند. کار بعدی این است که قبل از ریختن قهوه در فنجان، فنجان را گرم کنید. با این کار، وقتی قهوه داغ را در فنجان می ریزیم، دچار شوک نمی شود. من معمولاً فنجان را با آب داغ، آبکشی می کنم. چه با موکاپات اسپرسو درست کنم و چه با اسپرسوساز.

۲. مزه ی قهوه را بهتر حس کنید

شاید دیده باشید که موقع سرو قهوه ترک، معمولاً یک لیوان آب هم می گذارند. اما چرا؟

مزه یک قهوه ی خوب، با تمام قسمت های زبان حس می شود.

برای اینکه زبان و دهان مان قهوه را بهتر جذب کند، بهتر است قبل از نوشیدن قهوه، کمی آب بخورید. آب، سطح زبان را تمیز می کند.



تذکر: اگر عادت دارید قهوه ناشتا بخورید، نوشیدن آب قبل از آن را فراموش نکنید.

زیرا اولاً معده خالی را محافظت می کند. ثانیاً املاح کمتری موقع ادرار کردن دفع می شود. (ادرار رقیق تر می شود)

۳. چرا بعضی ها بعد از خوردن قهوه هم آب می خورند؟

کافئین قهوه برای بعضی ها سنگین است. برای سبک تر کردن اثر آن، معمولاً کمی آب می خورند.

علاوه بر این، خوردن آب بعد از قهوه، دهان و دندان ها را هم می شوید.

۴. چه کنیم قهوه مان زود سرد نشود؟

اگر می خواهید قهوه‌تان دیرتر سرد شود، فنجان را گرم کنید. همین. بالاتر هم گفتم که من خودم همیشه فنجان را با آب داغ می شورم و بعد توی آن قهوه می ریزم. این ترفند ساده برای هر نوع قهوه ای جواب می دهد.

معمولاً در کافی شاپ ها، باریستاها فنجان‌ها را روی دستگاه می چینند تا با گرمای دستگاه، همیشه گرم بمانند.

۵. یک کیلو قهوه چند فنجان اسپرسو می دهد؟

هر فنجان کوچک اسپرسو (که به آن شات می گویند) به هفت گرم پودر قهوه نیاز دارد. بنابراین هر کیلو قهوه حدود ۱۴۰ شات اسپرسو می دهد. به همین نسبت، نیم کیلو قهوه ۷۰ فنجان و ربع کیلو قهوه، ۳۵ تا ۴۰ فنجان قهوه می دهد.

به شرط اینکه موقع درست کردن، ریخت و پاش نکنید 😊

۶. بهترین نوع قهوه برای اسپرسو چیست؟

قهوه تا حد زیادی سلیقه‌ای است. اما من یک بار آزمایشی جالب انجام دادم، که می‌خواهم نتیجه‌اش برای شما تعریف کنم.

یک بار یکی از دوستان یک بسته قهوه برایم آورد و گفت امتحانش کن. یک فنجان اسپرسو درست کردم.

خوردم و کیف کردم. جای شما خالی. عالی بود.

بعد، از همان بسته برای چند نفر دیگر هم درست کردم. بین‌شان هم قهوه خور حرفه‌ای بود و هم مبتدی. همه بدون استثناء از مزه و عطر آن خوششان آمد.

مقدار کافئینش هم اندازه‌ی اندازه بود.

از آن روز به بعد، خودم همیشه از همین قهوه استفاده می‌کنم. و به همه توصیه می‌کنم.

جالب اینجاست که این قهوه ایرانی است و نسبت به قهوه‌های خارجی قیمتش تقریباً نصف است.

این قهوه، ترکیبی از پنج نوع دانه از کشورهای مختلف بود. و از نوع ۵۰-۵۰.

یعنی ۵۰ درصدش عربیکا بود و ۵۰ درصد دیگر روبوستا.

شما هم اگر دوست داشتید می‌توانید از زیر سفارش دهید.



قهوه هاریاک میکس آبی | ربع کیلویی
قیمت: ۴۰ هزار تومان

[سفارش محصول](#)



قهوه هاریاک میکس آبی | یک کیلویی
قیمت: ۱۴۰ هزار تومان

[سفارش محصول](#)

۷. درست کردن یک خامه ساده برای اسپرسو

اگر برای شیرین کردن قهوه از شکر استفاده می کنید، این ترفند را از دست ندهید.

به جای ریختن شکر در فنجان، می توانیم از آن یک خامه درست کنیم. اما چطور؟

مراحل زیر را انجام بدهید:

- ۱- کمی شکر در یک فنجان بریزید.
- ۲- بعد از آماده شدن قهوه، کمی از آن را توی فنجان شکر بریزید و خوب هم بزنید.
- ۳- آنقدر هم بزنید تا قهوه و شکر خوب با هم مخلوط شده و رنگ خامه ای به خود بگیرد.
- ۴- حالا خامه‌ی شما آماده است. آن را به فنجان‌تان اضافه کنید.

آموزش تصویری‌اش را می‌توانید در ادامه ببیند:

ابتدا مقداری شکر در یک فنجان بریزید.



سپس، کمی از قهوه‌ی آماده شده، را روی شکر بریزید. و هم بزنید (عکس صفحه بعد)



آنقدر هم بزنید تا رنگ آن روشن و روشن تر شود.



کرم آماده است.



داخل فنجان قهوه می ریزیم.



و هم می زنیم تا یک دست شود. بعد نوش جان کنید 😊



بسیار خوب. آموزش ما همین جا تمام می شود.

امیدوارم این نکات برایتان جالب بوده.

اگر سوال یا انتقادی دارید، از روش های زیر به ما بگویید:

ایمیل: info@cafia.ir

واتس اپ + تلگرام: ۰۹۱۷۶۰۱۶۸۶۲

با شکر 🌸

سایت کافیا